

**CURRICULUM VITAE**  
**MANGINI FELICE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Cellulare  
E-mail  
Codice Fiscale  
Nazionalità  
Data di nascita

**MANGINI FELICE**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1979 a tutt'oggi

Diverse aziende private

Scuole secondarie di 2° grado

In servizio presso l' I.P.S.S.A.R. di Molfetta dall'a.s. 1990/91 A TUTT'OGGI

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

**Docente a tempo indeterminato**

- Docente di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi
- Docente di ENOGASTRONOMIA - cucina

**Docenza in T.S.E P. di cucina**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

a.s. 1987/88 e 88/89

I.P.S.S.A.R. E. Mattei Vieste (FG)

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

**Docente a tempo determinato**

- Docente di T.S.E P. di cucina

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

a.s. 1988/89

I.P.S.S.A.R. E. Mattei Vieste (FG)

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

**Docente a tempo indeterminato**

- Docente di T.S.E P. di cucina

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

**a.s. 1990/91 a tutt'oggi titolare**

I.P.S.S.A.R. Molfetta (BA)

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

**Docente a tempo indeterminato**



- Principali mansioni e responsabilità
  - Docente di T.S.E P. di cucina
  - Docente di laboratorio organizzazione e gestione dei servizi ristorativi

### MICROSPECIALIZZAZIONE – III AREA PROFESSIONALIZZANTE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	1997/98
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	I.P.S.S.S.A.R.. Molfetta PUBBLICA AMMINISTRAZIONE Docente per la specializzazione in « <b>Tecniche per la gestione dei servizi di banchetti e ricevimenti</b> » <b>- Esperto in gestione ed organizzazione dei servizi di cucina e pasticceria</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Progettazione dell' attività didattica <input type="checkbox"/> Gestione delle risorse umane dedicate <input type="checkbox"/> Rapporti con le strutture ristorative <input checked="" type="checkbox"/> <b>Attività di tutoraggio degli allievi nelle aziende ristorative in fase di stage formativo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	1998/99 - 99/00 - 00/01 – 2001/02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	I.P.S.S.S.A.R. Molfetta (BA) PUBBLICA AMMINISTRAZIONE Docente per la specializzazione in « <b>Tecniche per la gestione dei servizi di banchetti e ricevimenti</b> » <b>-1 Esperto in nuove attrezzature tecnologiche e procedure di stoccaggio della merce</b> <b>-2 Esperto nella gestione e valorizzazione delle risorse umane</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Progettazione dell' attività didattica <input type="checkbox"/> Gestione delle risorse umane dedicate <input type="checkbox"/> Rapporti con le strutture ristorative <input type="checkbox"/> Attività di docenza <input checked="" type="checkbox"/> <b>Attività di tutoraggio degli allievi nelle aziende ristorative in fase di stage formativo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	03/04 a 06/07
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	I.P.S.S.S.A.R. Molfetta PUBBLICA AMMINISTRAZIONE <b>Docente referente progetto orientamento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/> Progettista <input type="checkbox"/> Attività di orientamento <input type="checkbox"/> Coordinamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	04/05 a 06/07
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	I.P.S.S.S.A.R. PUBBLICA AMMINISTRAZIONE <b>Docente di Sistemi Integrati della ristorazione</b> <b>Progettato per l'attività formativa sperimentale di istruzione e formazione professionale</b> <b>« addetto alla ristorazione » MIUR – REGIONE PUGLIA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/> Progettista <input type="checkbox"/> Attività di docenza
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da - a)</li> </ul>	a.s. 2015/2016 e 2016/2017
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	<b>Corso ENAP CORATO CONVENZIONE CON IPSSAR MOLFETTA SU AUTORIZZAZIONE DEL DIRIGENTE SCOLASTICO</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Privato a partecipazione statale  <b>Docente Enogastronomia per il settore cucina</b>  <input type="checkbox"/> Attività di docenza per 5 moduli di 30 ore oltre ad attività di coordinamento</p>
Date (da - a)	2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>percorsi Abilitati Speciali – Convenzione sottoscritta e registrata in data 31.03.2014, prot. N.8686-III/14 del 31.03.2014, Rep. Contr. – Conv. N. 396/2014 dal dirigente Scolastico dell'IPSSAR di Molfetta Prof. Antonio Natalicchio – Rettore Unifg – Prof. Maurizio Ricci</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Privato a partecipazione statale  <b>Docente in sistemi di organizzazione e tecniche di cottura e conservazione degli alimenti della ristorazione</b>  <input type="checkbox"/> Attività di docenza</p>
Date (da - a)	2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>percorsi Abilitati Speciali – Convenzione sottoscritta e registrata in data 31.03.2014, prot. N.8686-III/14 del 31.03.2014, Rep. Contr. – Conv. N. 396/2014 dal dirigente Scolastico dell'IPSSAR di Molfetta Prof. Antonio Natalicchio – Rettore Unifg – Prof. Maurizio Ricci</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Privato a partecipazione statale  <b>Docente in : la cucina italiana e internazionale</b>  <input type="checkbox"/> Attività di docenza</p>
Date (da - a)	2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CIOFS Ruvo di Puglia. Bari – Italy Corso per addetti alla ristorazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Pubblica amministrazione  <b>Docente in sistemi di organizzazione e tecniche di cottura e conservazione degli alimenti della ristorazione</b>  <input type="checkbox"/> Attività di docenza</p>
Date (da - a)	2013
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CIOFS Ruvo di Puglia. Bari – Italy Corso per pasticceri

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Privato a partecipazione statale <b>Docente in sistemi di organizzazione e tecniche di cottura e conservazione degli alimenti del settore pasticceria</b> <input type="checkbox"/> Attività di docenza
<b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	2018 associazione nazionale DSA  Corso di Formazione : la didattica per DSA  Formazione on line per 40 ore  Attestato
Data 1 • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	2014 IPSSAR MOLFETTA  Corso di formazione sulla sicurezza  Attestato
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	2013  IPSSAR MOLFETTA  Corso di formazione per addetti alla produzione, trasformazione, preparazione, alla somministrazione, al commercio di prodotti alimentari per celiaci  Attestato
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	2009  IPSSAR MOLFETTA  Corso di formazione per addetti alla produzione, trasformazione, preparazione, alla somministrazione, al commercio di prodotti alimentari  Attestato
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione	07/08  IPSSAR MOLFETTA

<p>o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Seminario di aggiornamento “La comunicazione “</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (da – a)</b></li> <li>• <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b></li> <li>• <b>Tipo di azienda o settore</b></li> <li>• <b>Tipo di impiego</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p><b>2006</b></p> <p><b>S.S.I.S REGIONE PUGLIA</b></p> <p><b>BARI Svolto presso IPSSAR di Molfetta</b></p> <p><b>PUBBLICA AMMINISTRAZIONE</b></p> <p><b>Docente in progettazione integrata e realizzazione di eventi conviviali:</b></p> <p><b>Congressi</b></p> <p><b>Meeting</b></p> <p><b>Buffet</b></p> <p><b>Banqueting</b></p> <p><input type="checkbox"/>  <b>Progettista</b></p> <p><input type="checkbox"/>  <b>Attività di docenza</b></p>
<p>Date (da – a)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>• 2006</p> <p>I.P.S.S.S.A.R. Molfetta (BA)</p> <p>Seminario di aggiornamento “Le nuove tecniche di confezionamento di antpasti caldi e freddi e secondi piatti.</p> <p>Attestato</p>
<p>Date (da – a)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>• 2005</p> <p>I.P.S.S.S.A.R. di Molfetta</p> <p>Seminario di aggiornamento “La comunicazione aziendale”</p> <p>Attestato</p>
<p>Date (da – a)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>• 2004</p> <p>I.P.S.S.S.A.R. Molfetta</p> <p>Seminario di aggiornamento per “Sommelier”</p> <p>Attestato</p>
<p>Date (da – a)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>• 2003</p> <p>IPSSAR Canosa di puglia</p> <p>Docente tutor insegnanti ITP anno di formazione per immissione in ruolo</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>2002</p> <p>Ente Bilaterale del Turismo – Sede territoriale per la Puglia</p> <p>Seminario di aggiornamento: “ Marketing del turismo in Puglia”</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>2001</p> <p>I.P.S.S.A.R. di Castellana Grotte</p> <p>Seminario semiresidenziale di aggiornamento P.O. 9400251 sotto programma 2 “ La sicurezza e la qualità nelle aziende ricettive”</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>2001</p> <p>Centro di Orientamento Don Bosco – Andria</p> <p>Insegnare a decidere e a scegliere</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>2000</p> <p>I.P.S.S.A.R. di Matera</p> <p>Seminario “La didattica orientativa nel settore alberghiero e della ristorazione</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>2001</p> <p>ENTE AUTONOMO FIERA DI RIMINI</p> <p>Seminario di aggiornamento : “Il Sistema di qualità nelle scuole alberghiere “</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da - a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>1998/1999/00</p> <p>A.S.C.O.M. Servizi s.r.l. Bari - Italy</p> <p>Privato a partecipazione statale</p> <p><b>Docente in somministrazione di alimenti e bevande</b></p> <p><input type="checkbox"/> Progettista</p> <p><input type="checkbox"/> Attività di docenza</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Date (da – a)</p> <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>1998</p> <p>IPSSAR “ A. PEROTTI” - Bari</p> <p>Programma operativo 93610571/1 Sottoprogramma 9  “Interventi di riduzione della dispersione scolastica tramite strategie di pianificazione ed individuazione dell’apprendimento – insegnamento” 110 ore con produzione di lavoro di gruppo documentato e pubblicato</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Date (da – a)</p> <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>1997</p> <p>IRSSAE DI PUGLIA</p> <p>Corso di formazione in Servizio “ Reale &amp; Virtuale” multimedialità, realtà virtuale, didattica, territorio e occupazione.</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Date (da – a)</p> <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>1995</p> <p>Ministero Pubblica Istruzione <b>D.G.I.P.</b></p> <p>: Corso residenziale per la valutazione di pacchetti disciplinari formativi multimediali. Il fase del sottoprogetto 946105/1</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Date (da – a)</p> <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>1994</p> <p>I Ministero Pubblica Istruzione <b>D.G.I.P.</b></p> <p>RELATORE : Corso residenziale III fase del sottoprogetto 936105/1 per la sperimentazione dei pacchetti multimediali sperimentali.</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Date (da – a)</p> <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>2007</p> <p>Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia – Direzione Generale – Ufficio Il Supporto e sviluppo delle Istituzioni Scolastiche autonome</p> <p>Programmazione dei Fondi Strutturali 2007/2013 – Avviso prot. N. 872 del 01/08/2007</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Date (da – a)</p> <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>1987/88</p> <p>IRSAE DI PUGLIA</p> <p>Seminario sulla “Valutazione e le metodologie nella scuola secondaria Superiore“</p> <p>Attestato</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<p>a.s 1978/1979 – a.s. 1980/81</p>

Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Istituto Alberghiero "Perotti di Bari

Istituto alberghiero( Italiano, Storia, Inglese, Francese, Inglese, Scienze degli alimenti, Tecnologia alberghiera, , Amministrazione alberghiera, laboratorio di cucina ..)

Diploma di qualifica

Diploma di qualifica

a.s 1981/82– a.s. 1982/83

Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Istituto Alberghiero "Perotti di Bari

Istituto alberghiero( Italiano, Storia, Inglese, Francese, Inglese, Scienze degli alimenti, Tecnologia alberghiera, Diritto ed economia, Amministrazione alberghiera, ..)

Diploma di maturità

Diploma di maturità

### Servizio militare di leva

• Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

03/1983 al 04/1984

SCUOLA ALLIVI SOTTOUFFICIALI DI VITERBO

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

**Caporale Maggiore istruttore Uff. Maggiorità**

- Aiuto all'Organizzazione e gestione dei servizi di contabilità
- Addestramento allievi sottufficiali

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA

**ITALIANA**

ALTRE LINGUE

#### FRANCESE

BUONE

BUONE

BUONE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE  
PROFESSIONALI





**Relazioni con le istituzioni:** Scuole di 1° e 2° grado,

**Relazioni con il pubblico:** attività di orientamento

**Consulente:** attività ristorative e ricettive

**Da oltre 10 anni a tutt'oggi chef a domicilio referenziato**



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	1979/80 (stagione estiva)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel Continental Jesolo lido (Ve)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Azienda privata
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<b>Appredista di cucina</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  Rapporti con brigata di cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	1981 Stagione estiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Ristorante sporting club, Segrate (MI)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Azienda privata
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<b>Aiuto cuoco</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  Rapporti con la brigata di cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	maggio-settembre 1982
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel welt – Gatteo Mare (FO)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Azienda privata
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<b>Chef di partita</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  Coordinamento e responsabile del confezionamento di primi piatti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	maggio-settembre 1983 e 1984
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel Caesar Cesenatico(FO)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Azienda privata
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<b>Chef di partita</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  Organizzazione e gestione dei servizio ristorativo di partita
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	11/1985 al 04/1986
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel Sant'Ambrogio – Foppolo (BG)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Azienda privata
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<b>Chef di cucina</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  Organizzazione e gestione del servizio ristorativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	maggio-settembre 1986 e 1987
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel Silver cesenatico (FO)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Azienda privata
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<b>Consulente Chef di cucina</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  Organizzazione e gestione del servizio ristorativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	maggio-settembre 1988

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Hotel Brecht, Cervia (FO)</p> <p>Azienda privata</p> <p><b>Consulente Chef di cucina</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Organizzazione e gestione del servizio ristorativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da - a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>maggio-settembre del 1991, 1992, 1993</p> <p>Hotel Giardino Cesenatico (FO)</p> <p>Azienda privata</p> <p><b>Consulente Chef di cucina</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Organizzazione e gestione del servizio ristorativo</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da - a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Giugno - agosto 2018/19</p> <p>Cooperativa DOC Torino Sede operativa di Misano Adriatico " casa per ferie San Pellegrino"</p> <p>Azienda privata</p> <p><b>Consulente per la gestione e la produzione di pasti con sistema di autocontrollo della filiera</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Organizzazione e gestione del servizio ristorativo</p>
<p>• Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Organizzazione e gestione del servizio ristorativo</p>
<p>• Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Organizzazione e gestione del servizio ristorativo</p>
<p>• Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Organizzazione e gestione del servizio ristorativo</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p>	<p>Gestione delle risorse umane: Progetti POR III Area, Progetti PON e POF, Corsi di formazione</p> <p><b>Coordinamento per la realizzazione di banchetti e ricevimenti</b></p> <p>Toutur aziendale</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p>	<p>Sistema Windows XP, 7, 8 : presso sedi di lavoro</p> <p>Pacchetto Office: presso sedi di lavoro</p> <p>Internet e posta elettronica: presso sedi di lavoro</p>
<p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</p>	<p>Disponibile agli spostamenti (nazionali ed internazionali)</p>
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>PATENTE B</p>

#### DICHIARAZIONE

*"Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che a riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all'art. 13 della medesima legge"*

Andria, 04/09/2019

Firma

